



## Fiche: Blanc 2006

### RESULTAT D'UN GRAND TERROIR ET D'UNE VINIFICATION EXEMPLAIRE

Premier millésime du Château la Levrette, l'année 2006 est une grande consécration pour nous.

Le succès immédiat de ce vin a plus que confirmé la qualité de notre travail. Bien que qualifiée d'année difficile, la Levrette 2006 sut tirer parti de la qualité de son terroir associée à une vinification parfaite.

Début des vendanges le 21 septembre, elles s'étalent sur 2 jours. La météo est parfaite : temps ensoleillé le jour avec des températures avoisinant les 25° C et frais la nuit (15°C). Vendangé manuellement en cagettes, le raisin est transporté au chai en camion frigorifique pour garder toute sa fraîcheur, son fruit et limiter les risques d'oxydation. Le raisin ramassé est très sain et d'une parfaite maturité.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Macération pelliculaire à froid. Fermentation alcoolique en barrique et 6 mois d'élevage.

Les vinifications se déroulent sans problème grâce à la grande qualité des raisins ramassés.

### DEGUSTATION

Vin à servir à 14 - 16 °c

Robe jaune soutenu et brillant, nez complexe, vanillé et fruité (ananas), notes de liqueur de fruits (blancs et jaunes), rond et gras en attaque, plein en bouche, finale longue et fraîche.



### ACCORDS METS ET VINS

En apéritif (se suffit à lui-même), tartare de saumon, poissons en sauce (St Pierre au beurre blanc), langouste grillée, noix de Saint Jacques poêlées, poulet aux giroles, foie gras, fromages (chèvre frais, brebis des Pyrénées)

### FICHE TECHNIQUE

**Superficie :** 1 hectare

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Encépagement :** 100 % Sauvignon blanc

**Age de la vigne :** 25 ans

**Densité de plantation :** 4500 pieds/ha

**Rendement :** 20 hl/ha

**Labours :** Roto fils entre les rangs, enherbement

**Taille :** Guillot double

**Effeuilage :** Manuel en fonction des besoins de la vigne

**Vendanges vertes :** Manuelles en fonction des besoins de la vigne

**Récolte :** manuelles en cagettes frigorifiques

**Macération :** cuve Inox thermo régulées

**Fermentation :** en fût neuf 400L en chêne Français

**Malo lactique :** Non

**Elevage :** 6 mois - 100% fûts neufs

#### Habillage :

Bouteille lourde conique

Etiquette avec découpe

Lettres sérigraphiées

Capsule en étain

Bouchon Diam (Bouchons Technologique à base de liège qui garantie aucune dérive aromatique et un bouchage parfait)

**Production :** 1400 Cols

AOC Bordeaux Blanc

**Alcool :** 13% Vol.

**Potentiel de vieillissement :** 5 à 7 ans